



**Documentación de la gastronomía local como base para el diseño de productos turísticos gastronómicos**

**Documentation of local cuisine as a basis for the design of gastronomic tourism products**

**Cinthya Esther Vega Alcantar**

Universidad Autónoma de Nayarit

Sandraalcantar2015@outlook.com

**Wendy Gpe. Carvajal Hermosillo**

Universidad Autónoma de Nayarit

wendyuat@uan.edu.mx



## **Documentación de la gastronomía local como base para el diseño de productos turísticos gastronómicos**

### **Documentation of local cuisine as a basis for the design of gastronomic tourism products**

**Cinthya Esther Vega Alcantar**

Universidad Autónoma de Nayarit

Sandraalcantar2015@outlook.com

**Wendy Gpe. Carvajal Hermosillo**

Universidad Autónoma de Nayarit

wendyuat@uan.edu.mx

## **Resumen**

Las actuales tendencias del turismo hacia una oferta más diversificada basada en productos turísticos auténticos que garanticen experiencias únicas e irrepetibles, requieren de la identificación de elementos patrimoniales de aquellas comunidades susceptibles de aprovechamiento turístico. Por lo que se plantea la identificación y documentación del patrimonio cultural inmaterial de Nayarit; para con esto contribuir al diseño de productos turísticos.

Palabras clave: **Inventario, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía**

## **Abstract**

Actually the tourism trends towards a more diversified offer based on authentic tourism products that guarantee unique and unrepeatable experiences, require the identification of heritage elements of those communities susceptible to tourism. Therefore, the identification and documentation of the intangible cultural heritage of Nayarit is considered; to contribute to the design of tourism products.

Key words: **Inventory, intangible cultural heritage, gastronomy**

## Introducción

El potencial de México para el desarrollo del turismo radica en su potencial; éste se basa en su ubicación geográfica, su historia y cultura, que le dan una identidad atractiva para los nacionales y extranjeros.

Actualmente, el sector turismo presenta un crecimiento sostenido a nivel global. En 2016 las llegadas de turistas internacionales a nivel mundial alcanzaron los 1,235 millones, mientras que los ingresos por turismo internacional obtenidos por destinos de todo el mundo alcanzó los 1,220.000 millones de dólares. En los últimos años la velocidad de crecimiento del sector del viaje y el turismo ha sido superior a la del conjunto de la economía y a la de otros sectores importantes como la automoción, los servicios financieros y la atención sanitaria. (WTTC, 2017).

En el año 2017 México alcanzó cifras históricas en captación de turismo internacional y de divisas. Los diferentes destinos nacionales recibieron alrededor de 39 millones de turistas, además, se captaron 21 millones de dólares. (Sectur, 2018)

La tendencia actual en la actividad turística es hacia la diversificación de la oferta, tanto de productos como de destinos; lo cual es factible ya que México posee un importante patrimonio natural, histórico y cultural. Lo cual se encuentra de la misma manera en el contexto Estatal.

El crecimiento del turismo en Nayarit se ha dado principalmente en la zona de Bahía de Banderas. Sin embargo, en la Ley general del turismo del Estado se establece el aprovechamiento racional de los atractivos y recursos turísticos de todo el Estado, conservando y preservando, el medio ambiente, el equilibrio ecológico y la armonía social en beneficio de la población. De igual manera plantea como propósito lograr que la actividad turística contribuya al desarrollo del resto de las actividades económicas y que la influencia sea de manera generalizada en el Estado. (Diario Oficial de la Federación D.O.F., 2012)

Por lo anterior se evidencia la necesidad de llevar a cabo acciones que permitan la identificación, categorización y documentación de aquellos bienes patrimoniales que representan un potencial para la diversificación del turismo. Su documentación representa un primer paso para la posterior gestión de los mismos con fines turísticos.

El presente proyecto de investigación tiene como propósito documentar el patrimonio cultural de Nayarit con potencial turístico a través de soportes audiovisuales. Para tal efecto, como primer paso, se llevará a cabo la delimitación de las áreas de estudio; de igual manera se gestionará la capacitación de los participantes en el proyecto en el uso básico de técnicas gráficas, como la

fotografía y el video. Posteriormente se realizará la investigación documental sobre los sitios en los que se llevará a cabo el levantamiento de campo. Enseguida se efectúa el trabajo de campo. Para posteriormente concentrar la información y generar los documentos audiovisuales que permitan implementar estrategias de conservación y difusión del patrimonio y posteriormente integrarlos en el desarrollo de productos turísticos.

El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores e intelectuales, así como las obras anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas. De esta forma, el patrimonio cultural tiene dos vías de manifestación: la material, como edificaciones u objetos, y la inmaterial, como procesos, lenguas y técnicas (Turismo, 2000)

### **Metodología**

La presente investigación se plantea desde un enfoque cualitativo. La investigación cualitativa se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto. (Hernández, 2010).

En lo que respecta al método etnográfico es el método de investigación utilizado para el estudio de los grupos sociales, de sus relaciones e interacción con su contexto. Lo fundamental es el registro del conocimiento cultural, la investigación detallada de patrones de interacción social, el análisis holístico de las sociedades (Rodríguez, 1996:44). Entre las técnicas etnográficas aplicadas en la investigación se encuentran la observación no participante, la observación participante y la entrevista, las cuales se describen a continuación.

#### **a) La observación no participante**

Es una técnica de recolección de información importante, ya que se pueden recolectar datos al margen de la participación del grupo investigado. En esta técnica el investigador permanece al margen de la situación observada, es solo un espectador.

#### **b) La observación participante**

“La observación participante es el proceso que faculta a los investigadores a aprender acerca de las actividades de las personas en estudio en el escenario natural a través de la

observación y participando en sus actividades”. (Kawulich, 2005) La observación participante permite describir la realidad percibida a través de los cinco sentidos. Permite identificar variables, informantes, hechos trascendentales, entre otras cuestiones. A diferencia de la observación, la observación participante, se caracteriza por la interacción e inclusión del investigador con la comunidad investigada, la integración del observador en las actividades y eventos que los observados llevan a cabo.

La observación participante es un instrumento muy importante en el desarrollo de esta intervención, pues permite revisar expresiones no verbales de sentimientos que afloran, determinar quién interactúa con quien, comprender cómo los participantes se comunican entre ellos, y verificar cuánto tiempo se está empleando en determinadas actividades (Schmuch, 1997 citado en Pérez, 2016)

#### c) La entrevista

De acuerdo al Diccionario de la Real Academia Española, entrevistar es tener una conversación con una o varias personas para un fin determinado. (RAE, 2017).

La entrevista es un proceso de evocación de la memoria; es un medio a través del cual se obtiene información. Una de las diferencias que tiene con la encuesta es que ésta puede ser completada sin intervención del encuestador, mientras que la entrevista exige una participación cara a cara del entrevistador con el entrevistado.

Existen diversos tipos de entrevistas y la elección de cada uno dependerá de las necesidades propias de la investigación y del entrevistado en cuestión. Las entrevistas pueden ser estructuradas en torno a cuestionarios fijos o ser conversacionales y flexibles, individuales o colectivas.

Para llevar a cabo la investigación se plantean una serie de pasos; de manera inicial se lleva a cabo la delimitación de las áreas de estudio; de igual manera se gestiona y lleva a cabo la capacitación de los participantes en el proyecto, entre los que se incluyen alumnos, tesisistas y prestadores de servicio social, así como docentes. Posteriormente se realiza la investigación documental sobre los sitios en los que se llevará a cabo el levantamiento de campo. Enseguida se organiza el trabajo de campo y se lleva a cabo el registro en campo; finalmente se integran los hallazgos.

## Resultados

Durante la primera etapa del levantamiento de campo se documentaron un total de 45 elementos con los cuales se integró un primer inventario de patrimonio cultural inmaterial, de los cuales el 40% son conocimientos artesanales, 45% de festividades, 28% conocimientos gastronómicos y 19% mitos o leyendas. Los cuales representan una base para el diseño de productos turísticos culturales.

En lo que respecta a los conocimientos gastronómicos, uno de los elementos documentados fue la receta de las “Enmoladas” tradicional platillo de Jesús María, Municipio del Nayar, Nayarit.

Una vez realizada la observación directa, la observación participativa, la entrevista y la toma de fotografías, se sistematiza la información en la ficha correspondiente a la receta, la cual se presenta a continuación.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT  
UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO



CUERPO ACADÉMICO EDUCACIÓN TURÍSTICA Y DESARROLLO SOCIAL

### FORMATO 5. RECETA

Nombre de la receta	ENMOLADAS
Origen	Jesús María, municipio del Nayar, Nayarit
Tipo de preparación	
Rendimiento	30 porciones = 3 piezas por persona

INGREDIENTES	CANTIDAD
<b>Para preparar el mole</b>	
Chile guajillo	10 piezas
Clavos de olor	20 piezas = 2 bolsitas pequeñas (10 gr aprox.)
Varita de canela	¼ de la varita
Queso seco rallado	½ kg
Cebolla morada picada	1 ½ piezas
Ajo picado	1 pieza pequeña

Harina de trigo	¼ de kg
Agua natural	250 ml
Sal	Al gusto
Aceite de maíz	½ litro

#### **Para preparar la masa**

Maíz nixtamalizado	1 kg
Harina de trigo	¼ de kg
Agua natural	½ litro
Al no encontrar el maíz se puede utilizar maseca	1 kg

## **PROCEDIMIENTOS**

### **Paso # 1) Mole**

Se dora en aceite las 10 piezas de chiles, ya que están dorados se muelen en licuadora, junto a los clavos de olor, la canela, el ajo y sal (cuando lo licuemos se cuele antes de verter en la cazuela).

Para esto el aceite debe de estar tibio para guisar el chilacate, después en la misma licuadora le pondremos la harina con poca agua y volvemos a licuar sin enjuagar la licuadora, después se cuele las semillas de los chiles al verter el líquido en la olla, se deja en fuego lento el mole reposando como 5 min, meneándolo para que no se pegue ni se hagan bolas de harina, y apagamos.

En un recipiente aparte se ponen la cebolla picada y el queso rallado juntos, se mezclan muy bien, y se deja tapado hasta el momento final que es cuando lo utilizaremos.

### **Paso # 2 Masa:**

Molemos el nixtamal en el metate, el maíz ya triturado lo ponemos en un recipiente, y amasamos lo amasamos junto con la harina, le vamos agregando agua, de ahí se sacan las bolitas para tortear, se toma la bola de masa y se apachurra con la torteadora y de ahí sale la tortilla, después la ponemos en el comal y se da vueltas hasta que se cose, haremos esto hasta obtener 30 piezas.

### **Paso #3 Enmoladas:**

Después de que sale la tortilla del comal, se dora rápido en aceite caliente, pero no la dejamos mucho tiempo en el aceite porque se hace dura, luego de hacer esto de inmediato la metemos al

mole (tiene que quedar muy bien cubierta de mole) y la sacamos pronto porque se rompe la tortilla.

Luego de eso se pone en un plato y le ponemos el queso con la cebolla antes integrados, y se da vuelta en forma de flauta o taco dorado (retorciendo la tortilla) con queso encima, y servimos.

Se pueden acompañar las Enmoladas con café de olla si es para desayuno, y si es para comida con atole blanco, o agua fresca.

### **Fotografía (s)**



Nombre del informante

Delia Arrellano A La Torre

Responsable del registro y fecha

Cinthy Esther Vega Alcantar a 11 de abril de 2018

### **Conclusiones**

La Cocina Mexicana es representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de acuerdo con la Resolución aprobada el 16 de noviembre de 2010. A partir de dicha denominación en México se implementaron programas y estrategias a favor de la salvaguardia de los conocimientos de la gastronomía tradicional. Aunado a ello se genera la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional como parte de las acciones del Gobierno Federal para el rescatar, impulsar y difundir la gastronomía de todo el país. Al contemplar esta Política la documentación de los conocimientos gastronómicos tradicionales, genera un área de oportunidad trascendental para aquellas sociedades que mantienen dentro de su dieta, ingredientes y platillos que por generaciones se han transmitido de manera oral y empírica.

Además, la documentación de los elementos patrimoniales constituye una fuente de información para el diseño de productos turísticos culturales. Al implementar las técnicas etnográficas se interactuó de manera cercana con los portadores y se logró el objetivo de documentar expresiones culturales que constituyen el patrimonio inmaterial de Nayarit.. Constituyen una fuente de información para el diseño de productos turísticos alternativos, tales



como rutas, circuitos, itinerarios, en torno al patrimonio gastronómico de una región. Dado que a través de esta documentación sistematizada es posible generar un inventario tanto de productos, ingredientes, técnicas y platillos representativos de las comunidades investigadas.

## **Bibliografía**

- Intellectual, O. M. (2007). OMPI. Recuperado el 19 de enero de 2017, de <http://www.wipo.int/tk/es/folklore/>
- Diario Oficial de la Federación , & D.O.F. (2012). Ley de fomento al Turismo del Estado de Nayarit. Tepic, Nayarit, México.
- OMT (2017) Panorama del turismo internacional, edición 2017. Recuperado el 11 de mayo de 2018 de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419043>
- Sectur (2015) Dimensionamiento del turismo cultural y propuesta de modelos sustentable para su gestión. México Sectur, Ictur, Conacyt
- Sectur (2018) Comunicado oficial 06 SECTUR. Recuperado el 11 de mayo de 2018 de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/alcanza-mexico-en-2017-cifras-historicas-en-captacion-de-turismo-internacional-y-divisas-de-la-madrid>
- Turismo, C. N. (2000). CONACULTA. Recuperado el 19 de Enero de 2017, de [http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/abc\\_patrimonio.pdf](http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/documentos/pdf/abc_patrimonio.pdf)
- TURISMO, C. N. (7 de Agosto de 2013). CONACULTA. Recuperado el 19 de Enero de 2017, de [http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/publi/ABC\\_patrimonio/ABC\\_Patrimonio%20Cultural\\_2013.pdf](http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/publi/ABC_patrimonio/ABC_Patrimonio%20Cultural_2013.pdf)
- UNESCO. (2012). Organización de las Naciones Unidas para la educación la Ciencia y la Cultura. Recuperado el 3 de Enero de 2017, de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00313>
- Unión, C. d. (10 de 02 de 2014). Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. México, DF, México.
- UNESCO. (2010). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional